

Caretas **ellos & ellas**

**Especial de
tentaciones
Navideñas**

**Ana
Romero,
LinkedIn
o nada**

Rosa Vásquez, la peruana entre las 100 mujeres de la BBC

Ciencia e Influencia

Guardiana de la *Biodiversidad*

La doctora Rosa Vásquez Espinoza lidera una revolución científica y cultural desde la Amazonía peruana, integrando saberes ancestrales y ciencia moderna para preservar la biodiversidad.





Luego de un amplio trabajo en los ecosistemas de la Amazonía, la bioquímica e investigadora publicará su libro titulado *The Spirit of the Rainforest* (El espíritu de la selva)

EN una era marcada por la crisis ambiental, la doctora Rosa Vásquez Espinoza emerge como un símbolo de esperanza y acción. Su enfoque interdisciplinario la ha posicionado como una de las científicas más influyentes del mundo, destacando en la lista de las 100 mujeres más influyentes de la BBC en este año. Vásquez, bióloga y exploradora de National Geographic, encarna el puente entre la ciencia y las comunidades indígenas, rescatando tradiciones ancestrales mientras explora soluciones innovadoras frente al cambio climático.

DEL PERÚ AL MUNDO

Rosa creció rodeada de las historias y conocimientos de su abuela, originaria de Áncash, quien le enseñó el valor de las plantas medicinales. Este primer contacto con los saberes tradicionales marcó su vida, llevándola a estudiar biología y química en Tennessee Technological University gracias a una beca. Más tarde, consolidó su carrera con un doctorado en biología química en la Universidad de Michigan.

A pesar de su trayectoria internacional, Rosa nunca perdió su conexión con el Perú. Su retorno fue motivado por un propósito claro: usar la ciencia para resolver problemas locales y globales. En 2021 se fundó Amazon Research Int (ARI), una organización independiente que integra investigación científica, conservación y trabajo comunitario en la Amazonía.

MICROBIOS, ABEJAS Y SOLUCIONES INESPERADAS

Entre sus contribuciones más destacadas, lidera investigaciones sobre microorganismos y abejas sin aguijón. En el caso de los microbios, su equipo estudia el río Hirviente en Huánuco, un ecosistema extremo que actúa como laboratorio natural frente al cambio climático. Allí identificaron microorganismos con potencial para inspirar estrategias de resiliencia ambiental.

Por otro lado, el trabajo con las abejas nativas sin aguijón, de las cuales Perú alberga al menos 175 especies, ha revolucionado la percepción sobre estas polinizadoras esenciales. Durante la pandemia, estas abejas se convirtieron en una fuente vital de medicina para las comunidades ama-



Su aporte en el campo científico la llevó a ser incluida en la lista de las 100 mujeres más influyentes del mundo por la BBC.

zónicas. Investigaciones químicas lideradas por Rosa y el Dr. César Delgado del Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana (IIAP) han validado las propiedades medicinales de su miel, que va desde tratar cataratas hasta fortalecer sistemas inmunológicos.

"Proteger a estas abejas no solo beneficia la salud de las personas, sino que también contribuye a la conservación de los ecosistemas amazónicos", explica Vásquez. Este enfoque integral motivó la reciente modificación de la Ley 26305, que

"Proteger a estas abejas no solo beneficia la salud de las personas, sino que también contribuye a la conservación de los ecosistemas amazónicos".

reconoce y protege legalmente a las abejas sin aguijón y sus hábitats. "Este es el resultado del trabajo colaborativo con el Dr. Delgado, Earth Law Center y las comunidades indígenas, basados primordialmente en las investigaciones del Dr. Delgado", subraya.

En exclusiva para Ellos & Ellas, Vásquez mencionó que en mayo de 2025 publicará su libro *The Spirit of the Rainforest* (El espíritu de la selva) con la editorial Octopus Group, parte de Hachette UK. "En este libro, narro mis expediciones y cómo la curiosidad científica y conocimiento tradicional nos conectan al mundo natural, alzando al Perú como líder en biodiversidad y cultura", declara.

EL PODER DE LA CIENCIA COLABORATIVA

Más allá de los laboratorios, apuesta por la inclusión de las comunidades indígenas en cada etapa de sus proyectos. Trabaja con líderes



FOTO: LUIS GARCÍA



Las abejas sin aguijón son esenciales para los ecosistemas de la selva.

Vásquez combina conocimientos ancestrales y técnicas modernas para preservar la biodiversidad del Perú.

kulkama y asháninka para diseñar estrategias de conservación que respeten las tradiciones culturales y las necesidades locales.

"La Amazonía no puede salvarse sin las personas que la han cuidado durante siglos. Necesitamos escuchar a las comunidades, integrarlas en los procesos de toma de decisiones y respetar su conocimiento ancestral", enfatiza.

Además, colabora activamente con National Geographic, participando en proyectos educativos y de comunicación científica que buscan sensibilizar al público sobre la importancia de la biodiversidad. Desde charlas en escuelas hasta documentales internacionales, su mensaje resuena en audiencias de todas las edades.

COMPROMISO CULTURAL

Más allá de los ecosistemas, Rosa Vásquez Espinoza también se involucra en la defensa de los conocimientos ancestrales y el patrimonio cultural. Recientemente, expresó su indignación sobre el caso de la diseñadora Anís Samanez, acusada de apropiarse indebidamente de diseños tradiciona-

"Necesitamos escuchar a las comunidades, integrarlas en los procesos de toma de decisiones y respetar su conocimiento ancestral".

les shipibo-konibo sin el debido reconocimiento ni compensación a las comunidades.

"Nosotros, como peruanos, tenemos la responsabilidad de proteger y respetar nuestro patrimonio cultural. No podemos esperar que quienes vienen de afuera lo hagan si nosotros mismos no damos el ejemplo", señala.

Este caso evidenció las fragilidades en los mecanismos legales para salvaguardar el legado cultural de las comunidades indígenas. Rosa, junto a Amazon Research Int, ha comenzado a trabajar en proyectos que buscan crear marcos legales más sólidos para proteger los saberes ancestrales y garantizar que las comunidades indígenas reciban el reconocimiento y la compensación justa por sus aportes culturales.

"Estamos desarrollando propuestas con Earth Law Center para que la biodiversidad incluyendo la cultura como diseños tradicionales tengan mecanismos de protección y defensa, y que las comunidades afectadas puedan reclamar compensaciones justas cuando sus derechos sean vulnerados", explica.

En un contexto donde la deforestación, la minería ilegal y el cambio climático amenazan la Amazonía, nos recuerda que las soluciones están al alcance de nuestras manos, si aprendemos a mirar con los ojos de la ciencia y el corazón de las comunidades. (Marce Rosales)



FOTO: LUIS GARCÍA

Uno de sus principales propósitos es traducir descubrimientos científicos en soluciones prácticas para el país.



"Es un *storytelling* de historias estratégicas para poder conectar con el *bobo* de la gente en LinkedIn".

Marca Personal

Con más de 700 mil seguidores en LinkedIn, Ana Romero presenta libro que ayuda a aterrizar en el mundo y el lenguaje de la influyente red social.

ANA Romero todo se le juntó allá por 2015. Venía de hacer su MBA en Madrid y tenía hace tres años una relación con un novio inglés. Pero de regreso en Lima: "Llegué toda creída con mi maestría y que por ende todo el mundo me iba a querer contratar. Falso. La maestría es un factor para que algo suceda, pero el otro son las conexiones y para que las tengas tienes que atreverte a ser visible. Yo no lo era". Por si fuera poco, la terminaron por Skype. "Me rompieron el corazón. Yo quería quedarme un tiempo en el Perú y él creyó que no había futuro si no me iba a vivir a Francia, donde estaba. No me supo esperar y me terminó". Con todo, sufrió hasta de parálisis facial.

Sin nada que perder, Ana decidió comenzar a visibilizar su marca personal. ¿Por dónde empezar? La masa buscaba Facebook y otros exploraban el potencial de Instagram. LinkedIn llevaba algunos años en el mercado, pero por entonces, poco antes de ser adquirida por Microsoft, como recuerda Ana, "Era una plataforma digital que solo servía para pedir trabajo". Una especie de gran pizarra de avisos clasificados de empleos. "Entrabas para ver si las empresas abrían sus posiciones y si querías postulabas. Así de simple".

Con su dolor a rastras y un ego, como lo reconoce, "poco aterrizado" comprendió que para conectar con los demás debía 1) tener humildad, 2) atreverse a tocar puertas y 3) visibilizar no solo qué hacía, sino quién era. "Todo lo combiné en un *storytelling* de historias estratégicas para poder conectar con el *bobo* de la gente en LinkedIn". En el libro recuerda que sus primeros intentos fracasaron. "Llevaba



seis meses desempleada. Mi papá me había pagado el 50 % de la maestría. Nunca me pidió que se lo devuelva, pero yo sentía que al menos debía encontrar chamba. Me sentía mal, una fracasada". Entonces se enfocó en sentimiento y procesó sus fracasos en un post en el que, lejos de proyectarse quejumbrosa, transmitió lo que le pasaba. "Seguramente ustedes también han tenido este sentimiento cuando te rechazan y te dejan en visto. ¿Pero saben qué es lo que estoy haciendo para no sentirme así? Estoy haciendo 1,2,3 y 4". Fue un desahogo y una catarsis escritas con *bullet points*. Tuvo más de 100 mil impresiones y se volvió viral. "A partir de ese post muchísimas

"Las empresas más innovadoras saben que ya no hay nada que controlar. Ahora hay que gestionar".

personas conectaron con mi mensaje. Y dije, ok, esta es la ruta".

Ironías de la vida, en sus meses de transformación de la marca personal, Ana se había transformado *personalmente*. Poco tiempo atrás buscaba con ilusión entrar a trabajar en una empresa. Ahora tenía ofertas de cinco, pero "ya quería otras cosas. Quería mi libertad".

Decidió emprender y trabajar con las empresas como outsider que las asesora. Comenzó a pronunciar conferencias y desarrolló su empresa Marca Power en LinkedIn.

Su último libro Querido Gerente de Tu Vida (Planeta) Es la definición *per se* de la marca personal diferenciada de la corporativa. Hoy se puede estar en una empresa y mañana en otra. Pero el sello personal es el mismo, y se cultiva.

Hoy asesora con estrategias para los embajadores o voceros de marca en LinkedIn. Ahí hay diferencias. "Eso es muy importante porque antes las empresas eran muy cohibidas con este asunto, como que no le querían dar tanto poder al empleado, al colaborador, porque no fuera a decir algo que no esté alineado a la cultura de la empresa". Una noción de control que, sostiene, está cambiando. "Las empresas más tecnológicas, más innovadoras, las que escuchan más al *millennial*, saben que ya no hay nada que controlar. Ahora hay que gestionar".

El Club In & Out, por otra parte, asesora a los asociados tanto dentro como fuera del mundo digital. Empata con la filosofía de la persona y su marca más allá de su trabajo. "Te conozco como profesional y te conozco como persona". Las dos caras, literalmente, de la moneda. ■

Amor, Té y *Conexiones*

El presentador de televisión Bruno Pinasco expande su faceta como escritor con una segunda obra que refresca las narrativas en torno a las historias de temática *queer*.

CUANDO Bruno Pinasco debutó como escritor en 2023 con *Tea Shop*, pocos imaginaron que un año después estaría presentando su secuela, *Tea Shop 2*. Publicada nuevamente por Editorial Planeta, esta segunda entrega consolida su incursión en la literatura juvenil y expande el entrañable universo que cautivó a miles de lectores. La Librería Sur de San Isidro fue el escenario donde Pinasco, con su característica sonrisa, compartió detalles sobre su proceso creativo y las inspiraciones detrás de esta nueva obra.

AMOR A PRUEBA DE TODO

La saga *Tea Shop* nace de la pasión de Pinasco por el té, una afición que influencia directamente su narrativa. "El té me sedujo por toda su mística histórica y cultural que tiene en las distintas culturas. En Cinescape he podido viajar por todo el mundo. Así fue que descubrí la obsesión que hay con esta bebida tanto en Inglaterra como en Japón. Yo soy un geek de la historia, me encanta descubrir y aprender cosas. Así que lo que empezó como una curiosidad se convirtió en un hobby", comenta el autor.

El primer libro presentó al público a Grey —nombre inspirado en el té Earl Grey—, un soñador que administra una tienda de té junto a su abuela Agatha en el nostálgico Boulevard Valencia, y Elliot, hijo del dueño de una corporación que amenaza con cambiarlo todo. Con un elenco de personajes diversos y entrañables, la historia abordó temas como el amor, la identidad y los conflictos familiares, marcando un precedente en la representación LGBTQ+ en la literatura juvenil de nuestro país.

En esta segunda entrega, Pinasco lleva a sus personajes por caminos más complejos. Grey y Elliot, cuya relación floreció entre las páginas del primer libro, enfrentan ahora los desafíos de un amor a



La segunda entrega de la saga *Tea Shop* fue presentada en el Hay Festival Arequipa.

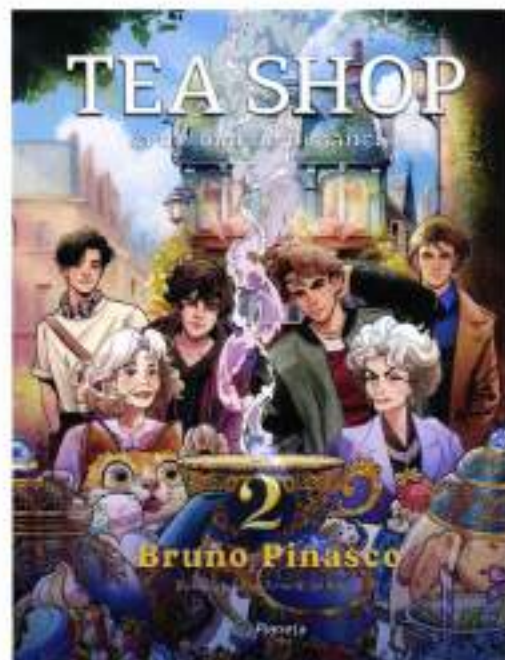
distancia. "Quería explorar cómo los personajes crecen y enfrentan dificultades sin perder la esencia que los hace únicos", explica.

El autor introduce nuevos personajes y conflictos que enriquecen la trama, como un antagonista que pone en jaque la estabilidad del Bright Place *Tea Shop*. Además, aborda temas actuales como la aceptación, la homofobia y las tensiones sociales en un contexto juvenil. Pinasco asegura que su intención no es generar controversia gratuita, sino narrar historias auténticas. "Mis libros buscan inspirar, entretener, es lo que suelen llamar libros *feel good*", afirma.

NARRATIVA SENSORIAL Y NUEVOS FORMATOS

Una de las características más destacadas de *Tea Shop 2* es su enfoque sensorial y audiovisual. Pinasco incorpora elementos como códigos QR que llevan al lector a canciones, clips de películas y contenido adicional que complementa la experiencia literaria. "Quería que el libro fuera dinámico, como una serie en la que cada capítulo te sorprende. No hay espacio para el relleno", comenta.

El autor también incluye con-



El libro busca abordar la temática *queer* de forma cotidiana.

versaciones a través de chats de WhatsApp en la narrativa, un recurso que busca reflejar la cotidianidad de las relaciones actuales en la era digital.

REPRESENTACIÓN DIFERENTE

Pinasco no oculta su emoción por los comentarios positivos que

"Quería que fuera dinámico, como una serie en la que cada capítulo te sorprende. No hay espacio para el relleno"

ha recibido desde el lanzamiento de *Tea Shop*. "He recibido mensajes de jóvenes que me agradecen por escribir una historia en la que se sienten representados. Es abrumador y hermoso a la vez", dice. Para él, la representación LGBTQ+ en la literatura y los medios no solo es necesaria, sino que también debe ser abordada con naturalidad y respeto.

"La temática *queer* no tiene que ser siempre dramática o marginal. Hay historias cotidianas y positivas que merecen ser contadas. Quiero mostrar un mundo donde el amor y la aceptación sean la norma", afirma.

Y es justamente este enfoque el que ha causado cierta repercusión tras el reciente proyecto de ley para establecer la unión civil, pero que también ha generado debate por el trasfondo político de los actores involucrados. "Ojalá que este Congreso nos sorprenda y podamos celebrar este acontecimiento que sería histórico. Llega muy tarde, pero se tiene que dar", comenta al respecto.

VA POR LA TRILOGÍA

Aunque aún no ha confirmado oficialmente una tercera entrega, Pinasco no descarta cerrar la saga con una trilogía. "Tengo ideas sueltas, pero aún no he escrito nada. Quiero que, si llega un tercer libro, sea tan especial como los primeros", asegura. Por ahora, se muestra agradecido por la oportunidad de seguir explorando nuevas facetas creativas y de conectar con su público a través de historias que abordan la temática *queer* con un ángulo más conciliador. (Marce Rosales) ■



La inspiración para sus narrativas proviene de sus experiencias personales.

Estética de *Transformación*

La directora y *fashion stylist* Hiromi Shimabukuro lleva su visión artística a un nuevo nivel con *Liminal Fashion*, una exposición que fusiona moda y cine en el Centro Cultural Peruano Japonés.

LA carrera de Hiromi Shimabukuro es un caleidoscopio creativo en constante transformación. De diseñadora gráfica en agencias publicitarias a directora de arte y creadora de *fashion films*, su trayectoria está marcada por una búsqueda constante de innovación y una estética inigualable. Ahora, su exposición *Liminal Fashion* da un paso más allá, lle-

vando al público a explorar temas profundos como la identidad, la transformación y la trascendencia.

EL VIAJE CREATIVO

Hiromi comenzó en el diseño gráfico, trabajando para marcas como Falabella. Sin embargo, fue su interés por la fotografía de moda lo que marcó un punto de inflexión. "Siempre me ha atraído la moda

desde un enfoque estético, más que como consumidora. La paleta de colores y los conceptos detrás de las imágenes son lo que realmente me apasiona", explica.

Tras dejar el mundo de las agencias, estudió dirección de arte en la Escuela Superior de Cine y Audiovisuales de Cataluña, donde desarrolló su capacidad para transformar ideas abstractas en narrativas visuales concretas. De ideas a hechos. Este enfoque se refleja en sus *fashion films*, donde combina elementos de moda, cine y arte contemporáneo, para crear piezas



"Mis *fashion films* son una forma de expresar conceptos que no siempre encuentran lugar en las palabras".



Los cortometrajes
de Hiromi
Shimabukuro han
recibido distintos
premios en
festivales
internacionales.

"Me atraen la simetría y la limpieza visual. Para mí, cada escena es como un cuadro. Todo debe estar en su lugar".

- interdisciplinarias, pero no por eso menos armoniosas.

NARRATIVAS EN MOVIMIENTO

La obra de Shimabukuro incluye tres *fashion films* que han sido galardonados en festivales internacionales. Genki Dama (2021) explora la espiritualidad y la existencia en otros universos, inspirándose en el universo de Dragon Ball. Sakura Maru (2022) narra la experiencia de la inmigración japonesa al Perú, conectando las raíces culturales de Hiromi con un relato visual lleno de simbolismo. Finalmente, *The Caretaker* (2023) aborda la vulnerabilidad mental, basado en la obra del dramaturgo Harold Pinter.

"Siento que mis *fashion films* son una forma de expresar conceptos que no siempre encuentran lugar en las palabras. Cada elemento es como una pieza de un rompecabezas que construye una narrativa", comenta. Este enfoque ha llevado a sus trabajos a festivales de moda y cine en Tokio, Berlín, Londres, Seúl y Los Ángeles.

EL ARTE DE LA SIMETRÍA

El estilo de Shimabukuro es inconfundible: encuadres limpios, simetría perfecta y una paleta de colores que recuerda al trabajo de directores como Wes Anderson o Stanley Kubrick. "No diría que me inspiró directamente en ellos, pero me atraen la simetría y la limpieza visual. Para mí, cada escena es como un cuadro. Todo debe estar en su lugar", señala.



Liminal Fashion estará en exhibición hasta el 29 de diciembre.



La vestimenta de los personajes reimaginan el mensaje que se busca transmitir.



El orden y simetría son elementos primordiales en los planos de la directora.

Estos *fashion films* combinan elementos de moda, cine y arte contemporáneo.

Este enfoque estético se refleja no solo en sus *fashion films*, sino también en su dirección de arte para películas y publicidad. Fue directora de arte en el largometraje *El Corazón de la Luna* (2021), reconocido internacionalmente, y ha colaborado en editoriales de moda para revistas como *Vogue Latinoamérica* y *Dazed Korea*.

LIMINAL FASHION

En *Liminal Fashion*, presenta una retrospectiva de su obra, acompañada de vestuarios y materiales

que formaron parte del proceso creativo de sus *fashion films*. La exposición, que estará abierta hasta el 29 de diciembre en el Centro Cultural Peruano Japonés, busca llevar al público a un espacio liminal: un lugar de transformación entre la vida y la muerte, lo material y lo espiritual.

Con proyectos futuros que incluyen un nuevo *fashion film* en Cusco, Hiromi continúa explorando nuevas narrativas visuales que combinen moda, cine y elementos culturales peruanos. "Este próximo proyecto cierra una trilogía", adelanta. El poder decir y transmitir tanto sin palabras, así como el reconocimiento internacional es una señal de que va por muy buen camino. (Marce Rosales)



Sara Flores

El arte kené de la artista shipibo-conibo llega a Dior, mostrando que la riqueza cultural de la Amazonía puede ser bien apreciada en el lugar adecuado.

Sara Flores, artista shipibo-conibo nacida en 1950, ha llevado el arte kené a la alta moda internacional. Su reciente colaboración con la casa Dior, reinterpretando el icónico bolso Lady Dior, destaca la riqueza cultural del trabajo de su comunidad. El arte kené, caracterizado por complejos patrones geométricos, es una expresión ancestral de la cosmovisión shipibo-conibo. Sara Flores ha dominado esta técnica desde su infancia, utilizando tintes naturales extraídos de plantas amazónicas y aplicándolos en lienzos de algodón. Su trabajo ha sido exhibido en galerías de renombre como White Cube y Clearing, llevando la tradición de su comunidad al ámbito del arte contemporáneo global. En su reinterpretación del bolso Lady Dior, Sara se inspiró en Ronín, la anaconda cósmica de la mitología shipibo-conibo, plasmando el patrón de su piel a través del arte kené. Este logro contrasta con la reciente controversia en torno a la diseñadora Anís Samanez, acusada de apropiación cultural por sus comentarios sobre la comunidad shipibo-conibo. Un incidente que subraya la importancia de abordar las colaboraciones culturales con respeto y sensibilidad, reconociendo y valorando las tradiciones y conocimientos de las comunidades originarias. ■



Al centro: textil con motivo de ave bicéfala, Perú, siglo XVIII - XIX. Atrás: Procesión del Corpus Christi en Cusco, óleo de la Escuela Cusqueña del siglo XVII.

Intercambio de Saberes

EL Museo Chileno de Arte Precolombino inauguró la exposición "Contactos. Textiles coloniales de los Andes" donde por primera vez en la región se presenta una colección de piezas coloniales andinas, que provienen de diversos museos y colecciones privadas de Perú y Chile. Las 55 piezas, entre textiles, platería y cuadros de pinturas al óleo coloniales tienen un gran valor artístico e histórico. Todas fueron fabricadas durante la época de la colonia, en un escenario de contactos entre culturas. Desde Perú, viajaron en calidad de préstamo, tapices y óleos de la escuela cusqueña producidos entre los siglos XVI y XVIII y que pertenecen a las colecciones de Museo de Osma, el Museo de Arte de



Consuelo Salinas de Pareja, Paula Moreyra, Teresa Gruenberg, Napoleón Valdez, Carlos Pareja Ríos.



Embajadora de Perú en Chile, Silvia Alfaro frente al óleo de la Escuela Cusqueña: Matrimonios de Martín de Loyola con Beatriz Ñusta y de Juan Borja con Lorenza Ñusta (1718).



Izq.: Armando Andrade, Cecilia Puga, Nilda Callañaupa y Paulino Huarhua. Der.: Cecilia Puga, directora del Museo Chileno de Arte Precolombino y la bibliotecóloga Clara Budnik.



Equipo del Museo Chileno de Arte Precolombino: Juan Américo Pastenes, Javiera Infante, Valentina Collao, Felipe Armstrong, Paula López, Elvira Correa, Paula Campos.



Patricio Pozo, Sofía Hurtado, María Elena del Valle, Paula López.

Lima y de varias colecciones privadas. La historiadora Olaya Sanfuentes, curadora de la exposición, señaló que "estos textiles facilitan puentes entre el pasado y el presente, permiten adjetivar las complejidades de los encuentros culturales y propiciar un futuro diálogo". La exposición podrá ser visitada hasta el 29 de junio de 2025 en el Museo Chileno de Arte Precolombino de Santiago de Chile. ■



Lucas Sierra y Marion Khamis contemplan un textil colonial de Perú.



Embajador Carlos Pareja Ríos, Paula Gutiérrez y Fernando Irarrazabal.



Alonso Valdéz y Leslie Stark.



Ines Carreras, Isabella Porcile y Luciana Palazuelo.



David Levi, Alejandro Núñez y Gonzalo Morán.

FOTOS: LUIS JULIAN



Nuevos Corazones Azules

LA quinta promoción del PROGEPA (Programa de Gestión Estratégica del Poder Aeroespacial y Ciberespacio) de la FAP celebró su graduación con medio centenar de participantes provenientes de las Fuer-

zas Armadas, la Policía Nacional del Perú y diversas instituciones públicas y privadas. Destacados oficiales, en actividad y retiro, participaron como panelistas, promoviendo la importancia del poder aeroespacial en la defensa

nacional, la atención de emergencias y el desarrollo del país. Entre sus funciones se incluyen el combate de incendios forestales, evacuaciones médicas, atención en desastres naturales, disuasión en conflictos internacionales y la protección del ciberespacio, destacando así el compromiso de la FAP con el bienestar de todos los peruanos. ■



Melissa Rizo Patrón e hijo.

Salto de Gloria

EL Campeonato Nacional de Salto 2024 reunió a los mejores clubes federados del Perú en el Club Ecuestre Huachipa. La competencia destacó por su intensidad y nivel técnico, donde el Club Hípico Peruano sobresalió al obtener la mayor cantidad de trofeos, reafirmando su liderazgo en la disciplina. El evento, organizado por la FDNE, demostró el compromiso y talento de los jinetes y amazonas que dieron vida a una jornada inolvidable. ■



Cris Varas y Lorena de Orrego.



Luciano Porcile, Andrea Cortez, Isabel Valderrama y Gaby Chahud.



Isaura Lucioni, Andrea Cortez e Isabel Valderrama.



Maria Osoreo y Julián Duprat.





Artífices de la Sociedad Filarmónica de Lima: Salomón Lerner y Pilar Flores.



Alcalde de Surco Carlos Bruce y Alejandro Quiroz.



Piero Company.



Violista española Isabel Villanueva y Rafael Essa, director de la Orquesta Juvenil Sinfonía por el Perú.



Israel Sánchez y Héctor Lucena.



Daira Yparraguirre, Jorge Chamorro, Norbher Quispe, Adriano Manrique y Daniela Salazar.

Revelación del Alma

YA son 115 años que la Sociedad Filarmónica de Lima, con el apoyo de personas e instituciones que apuestan por la cultura, concluye una temporada más de grandes conciertos. En el último de la temporada, Salomón Lerner señaló que los artistas que llegaron este año "lograron la ensoñación y la lucidez que ahora viven en la memoria del público". Esa noche se presentó la violista española, Isabel Villanueva, que estuvo acompañada de la Orquesta Juvenil Sinfonía por el Perú, donde a través de la música se ha logrado transformar vidas. No por nada Lerner señaló: "Quizá, la música sea el arte que logra expresar lo que no se puede expresar". ■



Edgar Saba, Diana Álvarez-Calderón y Patricia Llosa.



Alfredo Maccera, Mariana Núñez, Mirella Vargas y Oswaldo Núñez.



Bronwen Griffith y Freddy Reich.



Lucho e Isabel Sobrevilla.

Lía Lee

La ganadora de Mini World 2023 cuenta sobre los proyectos que se vienen el próximo año.

LÍA Valeria Lee Carrasco es una niña de 12 años que ya pasó por un hito especial como fue el ganar el certamen Mini World en Punta Cana. De ascendencia china por el lado de su padre, ya tiene experiencia en las pasarelas de modelaje, además de su facilidad y gusto por comunicar y actuar. "Amo viajar, conocer nuevas personas y tener nuevas experiencias", responde resuelta.

-¿Cuál ha sido la experiencia más significativa en tu breve pero significativa carrera?

La más significativa hasta ahora ha sido ganar la corona a MINI WORLD PERU CHINA después de haber concursado con más de 60 niñas de todos los países, donde pude demostrar mi talento. Me preparé más de ocho meses en baile, que fue mi prueba de talento, además de pasarela. Para desarrollar mi soltura tuve talleres de impro y oratoria. Pude desarrollar disciplina y enfoque en mis objetivos, gracias al apoyo de mi familia y principalmente de mi madre quien me incentivó a luchar por mis sueños, apoyándome en cada paso. Después de haber cumplido mi año de reinado, me apasiona continuar con el modelaje. Ya he tenido la oportunidad de hacer pasarela en Colombia, Estados Unidos, República Dominicana y Chile.

-¿Qué proyectos son los que más te ilusionan para el 2025?

La internacionalización de mi carrera es algo que durante este año hemos comenzado a construir y se desarrollará en 2025. Vienen colaboraciones con importantes marcas

comerciales y presencia en fashion weeks internacionales. Ya me han invitado a ser rostro y participar en sus pasarelas.

-Pintas, bailas, actúas y modelas. ¿Cuál es la faceta que disfrutas más?

Amo modelar y hacer fotos, pero además de ello estoy disfrutando mucho de mostrar mi pasión a través de mis redes sociales, donde tengo una comunidad muy bonita que me apoya y sigue desde mis inicios cada paso que doy. Siento que es una plataforma que me permite transmitir mensajes positivos, tips y recomendaciones de productos o cosas que son prácticas para mí, además de consejos y experiencias que vivo en mi vida diaria. Parte de

mis seguidores son niñas como yo que están encontrándose y descubriendo lo que las ilusiona. Me hace feliz colaborar en ello y que pueda inspirar y ayudar a otros.

-¿Cómo resumirías la experiencia del Mini World?

Maravillosa, de mucho crecimiento para mí, pero principalmente orgullosa de haber mostrado mis raíces y parte de mi cultura, ya que pertenezco a un país multicultural como es Perú. Mi madre es peruana y mi padre chino. Parte de mi participación se basó en valores adquiridos a través de mis padres como el respeto a los demás y a mis compromisos, dando mucha entrega y responsabilidad. ■



La Magia en *los Detalles*

La tendencia para decoraciones navideñas combina lo mejor de la tradición con tecnología avanzada.

LA Navidad de este año se presenta como una celebración que abraza tanto la nostalgia como la innovación. Según la event planner Mariangela de la Barra, quien ha identificado las principales tendencias para esta temporada, "la decoración navideña de este año se caracteriza por ser más consciente y personalizada". Desde adornos clásicos renovados hasta el uso de tecnología avanzada, estas propuestas ofrecen un sinfín de posibilidades para crear ambientes únicos y memorables.

Los adornos vintage han recuperado protagonismo, evocando el espíritu de las Navidades de antaño con cascanueces, muñecos de nieve y ornamentos de vidrio. Sin embargo, estos elementos clásicos se reinventan con acabados mate, detalles metalizados y colores como el cobre y el dorado envejecido, que aportan un toque sofisticado a los hogares. "Estas piezas invitan a las familias a conectar con recuerdos entrañables y a celebrar la tradición desde un enfoque más emotivo".

La sostenibilidad, concepto que cada vez cobra mayor importancia, ocupa un lugar central en las decoraciones actuales, alineándose con un movimiento que ha ganado fuerza en redes sociales como Instagram y Pinterest. Adornos biodegradables, piñas decorativas, frutas deshidratadas y cerámicas artesanales son algunas de las opciones preferidas por quienes buscan celebrar de manera ecoamigable. Materiales reciclados como papel y fibras naturales, así como guirnaldas hechas con ramas de eucalipto, no solo son visualmente atractivos, sino que también transmiten un mensaje de respeto por el medio ambiente.

La tecnología también juega un papel clave en esta temporada. Árboles decorados con luces LED controladas desde aplicaciones móviles permiten sincronizar ilu-



El minimalismo acogedor y el maximalismo festivo se disputan el protagonismo esta temporada.

"Estas opciones no solo sorprenden, sino que añaden un toque interactivo que encanta a todas las generaciones".

minación y música, creando atmósferas personalizadas. Proyecciones de paisajes invernales en paredes y ventanas, adornos con realidad aumentada y calendarios de Adviento digitales son solo algunas de las innovaciones que están marcando la pauta este año. Para Mariangela, "estas opciones no



Adornos biodegradables y materiales reciclados reflejan la tendencia hacia una celebración más consciente.



Las influencias globales enriquecen la decoración navideña con estilos únicos y sofisticados.

solo sorprenden, sino que añaden un toque interactivo que encanta a todas las generaciones”.

Las redes sociales han impulsado dos grandes estilos decorativos para esta Navidad. El minimalismo acogedor, inspirado en la estética *Calm Christmas*, destaca por su simplicidad, con luces cálidas, adornos pequeños y colores neutros que crean espacios relajados y sofisticados. Por otro lado, el maximalismo festivo, conocido como “árbol exagerado”, apuesta por una explosión de colores vibrantes, adornos llamativos y guirnaldas exuberantes.

Esta temporada nos invita a reflexionar sobre cómo los valores de sostenibilidad, innovación y conexión emocional pueden transformar nuestras tradiciones. Pero finalmente, estas recomendaciones pueden adaptarse a la personalidad y gusto de cada hogar. ■



El pavo, símbolo universal de la cena navideña, no es el culpable de los malestares digestivos. Los causan el exceso y los acompañamientos.

Mes de *Tentaciones*

Lorena Romero nos brinda una serie de consejos realistas y puntuales para terminar el año 2024 sin subir de peso.

LLEGAR a fines de diciembre sin aumentar de peso puede considerarse un verdadero triunfo que se puede lograr si somos conscientes de lo que comemos, cuándo y con qué frecuencia.

Por lo general, la vida social durante el último mes del año, aumenta. Esto nos impide comer correctamente durante el día. El motivo es que en este mes abundan las reuniones con amigos, la familia y hasta los colegas. Para la nutricionista Lorena Romero, "es el mes donde las personas recuerdan su mejor lado y hay que celebrar".

Para finalizar el mes sin culpa ni remordimientos, Lorena tiene algunos consejos que debemos tomar cuenta y que, incluso, nos pueden servir durante todo el año 2025.

Para ella lo fundamental es que la alimentación saludable no esté peleada con la vida social y menos con la idea de comer rico. "Si eso pasa simplemente no funciona", dice con conocimiento de causa. Además, es importante que cada persona conozca qué es lo que le cae bien y qué no. Cada uno es diferente.

Eso puede sonar complicado, pero muchos logran descartar aquellos alimentos que les caen mal simplemente apuntándolos en una libretita y también siendo

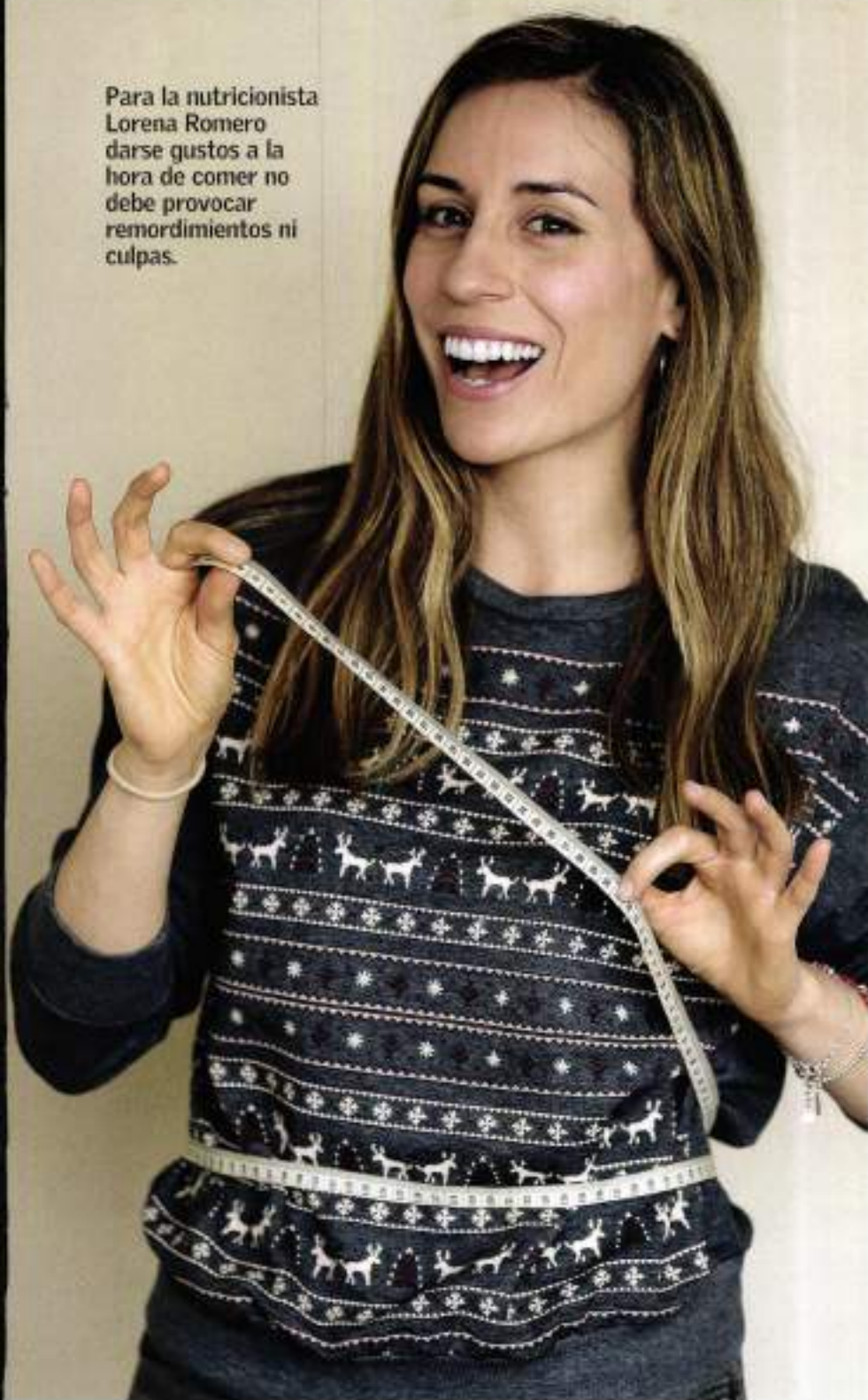
Mantener una buena alimentación tiene que ver con hábitos, disciplina y autoconocimiento.



Libro publicado este año "para entender el amplio y confuso mundo de la alimentación saludable".

conscientes de cuánto comen y la calidad de cada alimento. En este último punto, lo que mejor funciona es aquello que no tiene tantos

Para la nutricionista Lorena Romero darse gustos a la hora de comer no debe provocar remordimientos ni culpas.



aditivos ni preservantes. "Todo eso que se agrega sirve para que se conserve la comida, no nos sirve", explica Lorena y agrega: "Y eventualmente si seguimos comiendo alimentos con preservantes, las células dejarán de funcionar porque todos esos añadidos son como basurita".

En general, el problema es que comemos más de la cuenta y sobre

todo en este mes. Hay que reconocer que lo más difícil es vencer las tentaciones. A pesar de eso la nutricionista nos asegura que, "hay un *sweet spot* y todo es cuestión de organizarse. Tampoco restringirse demasiado porque ahí uno sufre y cuanto más te lo prohíbes, peor es".

Es por eso que tenemos que actuar estratégicamente y tener

Diciembre es el mes perfecto para aumentar la rutina de ejercicios o comenzarla, y así crear el hábito.



Actualmente es posible encontrar panetones sin tantos aditivos.

mapeados los momentos en que tendremos compromisos, donde lo más probable es que haya una comilona. "Si uno tiene eso en mente, el resto de los días se cuida para evitar terminar con malestares digestivos y/o gastritis que no son más que los resultados de los excesos". Y, además, cuanto más tarde cenes, más ligera debe ser la comida.

Una rutina de ejercicios es clave para mantenerse sano y sobre todo en forma, pero en diciembre es importante incrementarla un poquito. "Cinco, diez minutos", asegura Lorena. Aunque uno no lo crea "pequeños cambios hacen grandes diferencias".

Para los que no hacen ejercicios, Lorena señala que diciembre es la excusa perfecta para comenzar con una rutina de "solo 10 minutos, tres veces a la semana". Esta determinación y compromiso nos ayudará a crear hábitos saludables.

A Lorena Romero le encanta comer y por supuesto cocinar. Ella tiene un truco muy efectivo que aplica con su familia: "El día de Navidad, antes de la cena, no después, hay que tomar una infusión concentrada y tibia que contenga orégano, anís y sobre todo kion. Por supuesto esto no es a prueba de balas, pero sí permite prevenir la pesadez, los gases y la indigestión". ■



Cinco ingredientes es la base de un ceviche. La diferencia está en qué tan afilado esté el cuchillo.

La Magia *del Filo*

El cuchillo es el instrumento esencial en la cocina, a tal punto que, si se corta, por ejemplo, un pescado con un cuchillo no afilado le cambiará el sabor, la apariencia y la textura.

A MIJAL Šimko no le gusta "florear" y en su negocio de cuchillos solo busca difundir "la verdad en el filo". Un oficio que practica a carta cabal.

Él nació y creció en Horehroine, un pueblo rural de la Eslovaquia socialista, donde "para poder sobrevivir necesitabas aprender mil oficios" y sobre todo cosas manuales.

"El Maestro", así lo llaman en su negocio El Templo del Filo, comenzó investigando las mejores herramientas para carpintería, pero conforme fue especializándose decidió dedicarse a

los cuchillos. Investigando conoció, no solo, los diferentes metales que los componen sino las piedras que se utilizan para el afilado. Para él, la meta en todo lo que hace "es la comprensión de las cosas que el ojo no ve".

Afilar un cuchillo requiere además de una buena técnica y según nos dice: "Es como entrar en una meditación". Ahora busca compartir sus conocimientos con todos los interesados a través de las *master class* que realiza en su taller.

El cuchillo es el instrumento básico de cualquier cocina. Tanto así que un cuchillo no afilado puede arruinar las

Šimko no solo vende cuchillos, sino que enseña a afilarlos.



En su "castillo", Mijal Šimko, tiene estas navajas que van desde 150 a 4500 soles.

Antes de aprender a cocinar, el hombre aprendió a afilar para poder salir a cazar.

expectativas de los comensales cuando piden un ceviche o un simple queso fresco. Si estos alimentos no han sido cortados con el filo indicado no solo cambiará su sabor sino también su apariencia y textura.

Šimko confiesa que demoró tres años en descubrir el secreto de Javier Wong para preparar lo que se considera como "el mejor ceviche del mundo". Para el eslovaco, el chef peruano de La



Clase maestra de Giacomo Bocchio, representante de los cuchillos suizos Victorinox.

Victoria "enseña la magia de lo simple", utilizando solamente un cuchillo recién afilado por cada pescado que sirve.

Mijal Šimko asegura haber estudiado "de manera objetiva" cuchillos japoneses, suizos y alemanes. Señala que el ADN de un buen cuchillo radica en la calidad del acero y que, en su composición química, tenga al menos uno por ciento de carbono. Todos los que él vende "tienen al menos 3 %". Actualmente, "la tecnología aeronáutica de los americanos y europeos ha desarrollado procesos metalúrgicos avanzados que la han puesto muy por encima de la utilizada por los antiguos samurais", dice Šimko.

Quien ingresa al Templo del Filo,

"no está obligado a comprar, pero sí a vivir la experiencia de cortar con un cuchillo con filo de fábrica", dice Mijal. Usando cualquiera de estas navajas para cortar una simple papa o una cebolla no tendrán que hacer esfuerzo y los que trabajan en cocina tienen garantizado que no padecerán de tendinitis.

Además, así como dice la leyenda urbana de que tocar la madera de un afilador de cuchillos artesanal —de esos que recorren las calles— trae suerte, Mijal Šimko asegura que todos los alumnos que aprendieron a afilar con él han conseguido trabajos en grandes restaurantes de ciudades como Abu Dabi o Dubai. "La suerte es de cortesía", sentencia Šimko. (Diana Zileri) ■

Pedro Miguel Schiaffino, cocinero y promotor de la gastronomía amazónica: "Esto jamás se había hecho".

Foto: VÍCTOR CH. VARGAS



EL *arapaima gigas*, el colosal paiche, está íntimamente relacionado con ese tesoro nacional que es la reserva de Pacaya Samiria. No solamente porque el segundo pez de agua dulce más grande del mundo circula por sus aguas, sino porque la reserva de hoy se amplió sobre una Zona Reservada establecida hace 84 años con el fin de criarlo y multiplicarlo.

Ya por entonces, en las épocas de la Segunda Guerra Mundial, se temía por su conservación. En los 80 resultó casi arrasado por la sobrepesca. Y tan recientemente como en 2010, en la cocha Yarina, una de las dos principales, se tenían censados solo 500 ejemplares. Apenas 60 guardaparques resguardaban la reserva y se hacía vital asociarse con las propias comunidades.

Hace 10 años, en 2014, se produjo un vuelco. Dos Programas de



Edgar "Chancha", gerente de PetroTal Guillermo Flórez, Pedro Miguel Schiaffino, Watson Sampaya.



Pescadores comenzaron a dar el salto de calidad hace 10 años.

Rey *Paiche*

Pueblo de Bretaña frente a reserva de Pacaya Samiria marca un hito con primera marca de paiche con registro sanitario.

Manejo Pesquero (Promape) estatales se instalaron con las familias que trabajaban y cuidaban el recurso con posibilidades limitadas desde hacía años atrás. Estas se constituyeron en Organizaciones Sociales de Pescadores y Procesadores Artesanales (OSPPA).

Y así la historia llega a Bretaña, un pueblo de pescadores agrupados en tres OSPPA: Los Catalanes, Los Jaguares y Los Leones. El resultado de una década de trabajo es el lanzamiento de la marca King Bretaña, que ofrece cortes de paiche congelados como chuletas y medallones, además de alternativas como la de los nuggets. Suena extraño, pero es una propuesta inédita.

Pedro Miguel Schiaffino, cocinero reconocido por impulsar y reinterpretar la gastronomía amazónica, quien hoy capitanea la cocina de la Rosa Náutica, considera el

lanzamiento de la marca "un hito para el Perú, porque es la primera vez, y esto es rarísimo sabiendo que tenemos el paiche hace tanto tiempo, que se va a vender en un supermercado con registro sanitario. Algunas veces había paiche fresco, pero es la primera vez que se procesa, se congela y se pone a la venta. Jamás se había hecho".

Schiaffino está al frente de Despensa Amazónica, organización sin fines de lucro que saca adelante con Andrea Ortiz de Zevallos (directora

Schiaffino diferencia el paiche de cultivo, que se consume usualmente, del silvestre, que es muy superior.

ejecutiva) y Tatiana Rivadeneyra (directora de desarrollo comunitario). Para impulsar el programa en Bretaña han contado con el apoyo permanente de PetroTal, empresa peruana que opera el campo Bretaña Norte del Lote 95 en Loreto. Actualmente es la principal productora de petróleo del país y cotiza sus acciones en las bolsas de Toronto y Londres.

"Todo esto se logra por varias razones", explica Schiaffino, "pero entre las principales está el trabajo en conjunto, donde PetroTal tiene una importancia tremenda. Está el trabajo con las autoridades y las organizaciones que tienen conocimiento y pueden intervenir para que estos proyectos se sostengan en el tiempo. Estamos hablando de Seranap, el gobierno regional y organizaciones no gubernamentales que ayudan financiando estos proyectos".

El pescador Watson Sampaña recuerda que "anteriormente la idea que teníamos era pescar el paiche, venderlo en Bretaña, meter la plata al bolsillo, comer y tomar. Pero la persona que siempre ha estado con nosotros es Tati de Despensa Amazónica. Siempre estaba ahí a pesar de los desacuerdos y las discusiones", se quiebra sin poder evitar las lágrimas. "Y nos dijo, ¿de qué sirve tener un programa si ustedes no van a valorar el recurso y el trabajo que hacen? Ganamos premios y capacitaciones y Tati estaba ahí: si ustedes quieren dar valor agregado a sus productos, deben aprender de inocuidad, trazabilidad, mejorar en las técnicas de corte, hacer un producto bonito y sano. Ha sido duro aprender eso, pero se ha asimilado. Todos hemos puesto de nuestra parte y se empezó con lo que es la innovación".

Guillermo Flórez, gerente general de PetroTal, da en el clavo gustativo sobre el potencial del producto: "a mí me gusta el cebiche. Y el mejor cebiche de mi vida ha sido el de paiche que comí en Bretaña". Flórez destaca que, en ese camino, otro punto de quiebre fue implementar la cadena de frío con la fábrica de hielo Punchi Warmi, dirigida por las esposas de los pescadores.

"Teníamos las falencias. Llegábamos alegres a Iquitos con el paiche en nuestras cajas artesanales con hielo", continúa Watson. "Pero cuando las abríamos salía el aire caliente, el paiche

Fábrica de hielo gestionada por las esposas de pescadores es clave en cadena de frío.



Reserva Pacaya Samiria fue creada originalmente para criar y multiplicar el paiche.

de arriba llegaba en mal estado y los de abajo más o menos mejor. Los compañeros nos discutían, que por las puras llevábamos eso. Todo cambió con la adquisición de las cajas isotérmicas, la balsa flotante y el aprendizaje de la inocuidad. Hoy tenemos otras perspectivas y para nosotros nuestro trabajo también es un arte".

"La idea que teníamos era pescar, venderlo en Bretaña, meter la plata al bolsillo, comer y tomar".

Schiaffino señala la necesidad de marcar la diferencia entre el paiche de cultivo, que hoy predomina en muchos restaurantes, y el silvestre, que es muy superior y es el caso del producto presentado. "Hay una gran diferencia en cuanto a calidad y sabor, pero la gente todavía no la descubre". Un universo que ofrece otras exquisitas alternativas por descubrir, como el caviar de la tortuga taricaya. Perlas color rosa que ya reposan en los frascos de vidrio, listas para salir a la cancha.

Añade que el sector gastronómico limeño se debe comprometer todos los años a consumir paiche de modo estacional. La veda es entre octubre y febrero. No afecta a la pesca de piscigranja, que debe comprobarse con un certificado de procedencia. "Los pescadores tienen un monto mínimo de compra porque carecen de la logística para despachar solo cinco kilos una semana", explica. "Ese proceso todavía se está resolviendo".

Y a los restaurantes y líderes de opinión gastronómica debe seguirles el incremento del consumo de las amas de casa, para lo que sirven alternativas como la de la nueva marca.

La de cajón: ¿Cuál es el plato de paiche favorito de Pedro Miguel? "La ventresca a la parrilla es la locura porque la panza tiene la cantidad perfecta de grasa. Es lo mejor". Difícil discutir. ■





La Cuadra de Salvador

El icónico restaurante de carnes lanza una nueva carta donde se celebra la riqueza de los perfiles peruanos.

EN el 475 de la Av. Primavera en San Borja, y con una segunda sede en el 101 del Jirón Centenario de Barranco, La Cuadra de Salvador continúa marcando tendencia en la gastronomía limeña. Este 2024, el restaurante presenta una nueva propuesta culinaria que combina tradición, innovación y creatividad: "Transformando Sabores", una carta alternativa que promete conquistar los sentidos con una experiencia multisensorial.

Desde sus inicios, La Cuadra de Salvador ha sido reconocido por su maestría en el tratamiento de cortes de carne premium como el Angus prime y el Wagyu, así como por la implementación de técnicas de vanguardia como el dry aged, que intensifica los sabores y mejora la textura de sus carnes. Este compromiso con la calidad y la innovación ha sido el sello distintivo del restaurante, que a lo largo de los años ha sorprendido con propuestas como el audaz menú degustación "Meat Tasting".

En esta nueva etapa, los chefs Raúl Pachas y Alfonso García han diseñado un menú que celebra la riqueza de los perfiles peruanos a través de platos cuidadosamente elaborados con técnicas modernas y tradicionales.

Entre las creaciones más destacadas de "Transformando Sabores" se encuentran el asado de tira con aromas peruanos, un homenaje a la tierra con especias autóctonas que realzan el sabor del corte; el bife anticuchero, una sofisticada reinterpretación del



Sommelier Mariana Aguilar y chef Alfonso García.



Ostras acevichadas.



Asado de tira con puré de habas, humitas y espejo de camote.



Crumble de Manzana con crocante de almendras y avellanas.

clásico anticucho peruano que combina especias andinas con carne de calidad premium; y el crumble de manzana, un postre que cierra la experiencia con un equilibrio perfecto entre lo dulce y lo fresco, con un toque peruano que lo hace único.

La experiencia no se limita a los platos. La propuesta incluye una renovada carta de barra, con cocteles de autor y piqueos diseñados para complementar los sabores principales del menú. Además, la sommelier Mariana Aguilar, pieza clave en la experiencia de La Cuadra de Salvador, ha curado una selección de vinos que armonizan a la perfección con cada plato. Desde tintos robustos de Mendoza que resaltan los sabores intensos del bife anticuchero, hasta blancos frescos ideales para el crumble de manzana, cada etiqueta ha sido elegida para elevar la experiencia de los comensales. Mariana también destaca el auge de los vinos peruanos, incluyendo etiquetas locales que enriquecen aún más esta propuesta innovadora.

La Cuadra de Salvador se ha consolidado como un referente en la escena gastronómica limeña, destacando por su capacidad de reinventarse constantemente sin perder su esencia.

Con "Transformando Sabores", el restaurante reafirma su compromiso de ofrecer algo más que una comida: un viaje culinario donde cada bocado cuenta una historia. Este 2024, La Cuadra de Salvador continúa siendo una parada obligatoria para quienes buscan un buen corte de carne con aromas peruanos. ■



LA vigente edición, bautizada como "CIRCULUS" cerró por todo lo alto en su edición de diciembre, con más de mil doscientas piezas que estuvieron a disposición del público en general, las cuales provienen de las bóvedas de la Caja Metropolitana de Lima. Este evento, comercializa exclusivamente joyas de oro y además no solo ofrece la oportunidad de invertir en este activo, sino también revalorizar las joyas de segundo uso, ya que busca crear conciencia sobre el impacto medioambiental que implica la extracción de oro como materia prima no renovable y el uso de agentes contaminantes en su fundición. Es importante destacar que, al invertir en joyas de oro, podemos acceder a un crédito prendario,



conocido como Garantía de Joyas, un medio fácil y rápido para obtener efectivo de manera segura. La Caja Metropolitana es una

entidad pionera en ofrecer este producto financiero y está debidamente regulada y supervisada por la SBS.



LOBO'S TEAM



En Lobo's Team diseñamos y producimos soluciones en madera de alta calidad que combinan funcionalidad, estilo e innovación. Desde pedidos personalizados hasta proyectos corporativos, nos adaptamos a las necesidades para crear productos únicos que transformen cualquier espacio.

SOLICITA NUESTRO CATÁLOGO CORPORATIVO

NUESTROS SERVICIOS



Pedidos Corporativos



Consultoría en Diseño de Productos



Grabado Láser Personalizado



Producción en Gran Escala



+51 936 991 505

@lobosteam.pe

lobos.teamperu@gmail.com

PUTTHIPONG ASSARATANAKUL USHA SEAMKHUM

UNA PELÍCULA DE PAT BOONNITIRAT

CÓMO SER MILLONARIO ANTES QUE MUERA LA ABUELA

19 DE DICIEMBRE SOLO EN CINES





Josefina Torres Trujillo

Maestría artística entre lo clásico y lo contemporáneo.

LA destacada artista peruana Josefina Torres Trujillo presenta su obra más reciente, donde combina la técnica clásica con perspectivas contemporáneas profundas. Formada en prestigiosas instituciones como Angel Academy (Italia) –donde se graduó Cum Laude en 2018– y Grand Central Atelier (EE.UU.). Josefina es una figura clave del movimiento Art Revival, que integra técnicas tradicionales con discursos modernos sobre la condición humana. Inspirada en Bouguereau y Caravaggio, sus retratos capturan emociones con un realismo sublime, mientras sus bodegones, influenciados por el claroscuro barroco, evocan reflexiones sobre la fugacidad de la vida. Destacan piezas como *Santa Rosa Christum Imitans*, que aborda la espiritualidad, y *Kutirimpuy*, que fusiona motivos peruanos con técnicas barrocas, creando un puente entre tradición y modernidad. La exposición *Enigmas: Miradas y Significados Ocultos*, curada por Mónica Arana, invita a explorar lo efímero y lo eterno, mientras Josefina fomenta el arte con talleres gratuitos para niños y jóvenes. Su obra refleja no solo una maestría técnica sino una conexión profunda con la humanidad. ■



Primera exposición individual:
Enigmas: Miradas y Significados Ocultos
Inauguración: 13 de diciembre, 7:30 p.m.
Duración: del 13 de diciembre al 2 de febrero 2025.
Lugar: Museo Metropolitano de Lima (Ingreso libre).

31
DIC
8PM

CENA DE AÑO NUEVO 2025 GUARGÜERO'S NEW EVE

Disfruta nuestra exquisita cena especial 3 tiempos, música en vivo y el ambiente perfecto para celebrar a lo grande.

OPCIÓN 1

PRECIO: S/. 350

ENTRADA

Jumbos Crujientes

FONDO

Salmon Fusión

POSTRE

Fantasia de Pistachos

Música en vivo
instrumental
(saxofón y violín)

Cena 3 tiempos
Copa de cava
Corcho libre
Cotillón
Decoración

OPCIÓN 2

PRECIO: S/. 400

ENTRADA

Tabla de Quesos

FONDO

Angus Fusión

POSTRE

Tiramisú

LOUNGE
DJ en vivo
toda la noche

Este 31 de diciembre reserva tu lugar y vive una noche llena de alegría, brindis y momentos únicos.

RESTAURANT

Guargüero



📍 Av. La Paz 1025, Miraflores
☎ 965 392 349
✉ reservas@guarguero.com
🌐 www.guarguero.com

Escanea
para más
información
sobre el evento

